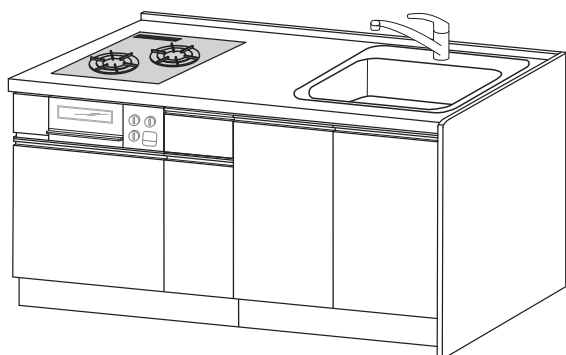
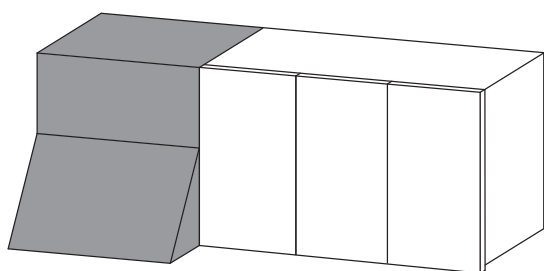




システムキッチン 取扱説明書 保証書付



MXII
SYSTEM KITCHEN

このたびは、システムキッチン MX シリーズをご購入
いただきまして誠にありがとうございます。

この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用
いただくために、注意事項やお手入れ方法についてま
とめたものです。

ご使用前に必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、
ご活用ください。

■保証書は「お引渡し日・販売店名」などの記入を確
かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

■転居される場所は、新しく入居される方が製品を
安全にお使いいただくために、この取扱説明書を
新しく入居される方、または取り次ぎされる方
にお渡しください。

各アイテムのなまえ	2
もくじ	3
ご利用の前に	4
安全上の注意	6
キッチンの使い方	13
調理アイテムの使い方	16
収納アイテムの使い方	
- キャビネット -	26
- 吊戸棚 -	29
その他の部材	30
こんなときは	34
保証書	35



※左のコードは、下記の番号を意味しています。
商品に関する情報にはアクセスできません。

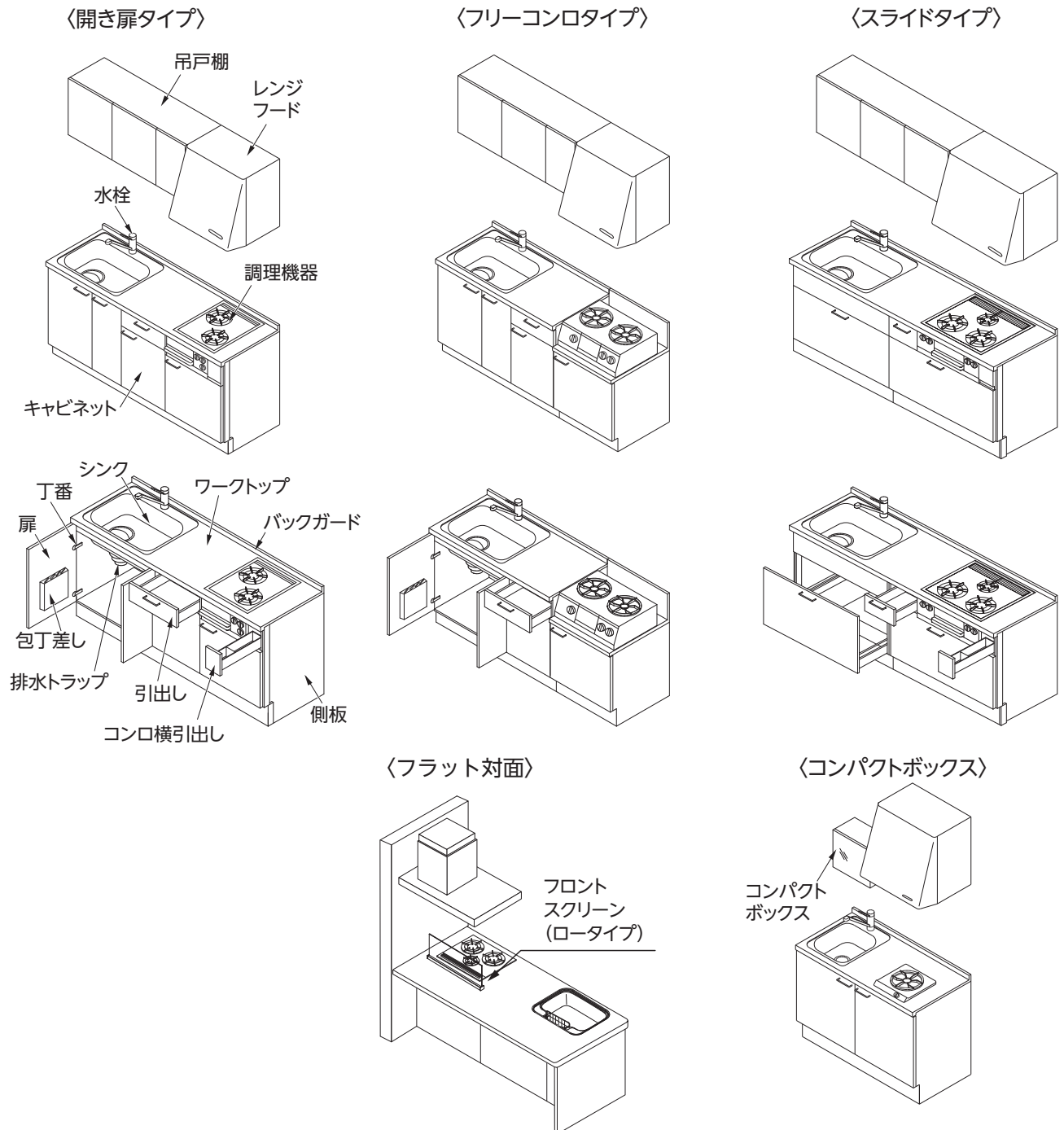
W103477000

2606A-36-01

各アイテムのなまえ

下図は、キッチンセットの参考図です。商品・種類によって左右勝手・扉・シンクなどが異なります。

キッチンセットの参考図



建築基準法に基づくホルムアルデヒドの発散区分表示

シンク下のキャビネットのラベルに表記しているF ☆印は、ホルムアルデヒドの拡散速度を等級区分したものです。F ☆☆☆☆は拡散量が最も少ない等級です。

MEMO 拡散量は0ではありません。そのため、キャビネット庫内や台所の換気をおすすめします。



本書について

- キッチンには様々な形状のものがあるため、お客様がご利用の商品と異なる場合があります。
- 本書では、使用上支障のない範囲で略図を使用しています。
- シンクやキャビネットなどのアイテムごとに構成しています。各アイテムに関するページには、「使用上の注意」「お手入れのしかた」などの情報を記載しています。
- 「Q&A」にはお客様からよくあるお問い合わせをまとめています。疑問点、不明点がある場合にご覧ください。
- 調理機器、レンジフード、水栓などの関連機器商品について詳しい内容は、各機器に付属の説明書をご覧ください。

1. ご利用の前に

- 1.1. お手入れスケジュール 4
- 1.2. 定期的な点検 5

2. 安全上の注意

- 2.1. 安全上の注意 6
- 2.2. 重量に関する規定 13

3. キッチンの使い方

- 3.1. キッチン全体 13

4. 調理アイテムの使い方

- 4.1. ワークトップ・シンク 16
- 4.2. 排水口周り 22

5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット

- 5.1. 包丁差し 26
- 5.2. キャビネット（引出し）. 26
- 5.3. 開き扉・棚板 28

6. 収納アイテムの使い方ー吊戸棚

- 6.1. コンパクトボックス 29

7. その他の部材

- 7.1. フロントスクリーン 30
- 7.2. 照明器具 30
- 7.3. キッチンボード 31

8. こんなときは

- 8.1. Q & A 34

保証書 35

1. ご利用の前に

1.1. お手入れスケジュール

● お手入れスケジュールのすすめ

毎日使うキッチンには、こまめなお手入れが欠かせません。次のスケジュールを参考に、お客様の生活に合わせたお手入れ計画を立ててください。

調理機器、レンジフード、水栓、浄水器などの関連機器商品について詳しい内容は、別冊の専用取扱説明書をご覧ください。

年間お手入れスケジュール例

期 間	お手入れ内容
毎日	・ワークトップ：水滴などの軽い汚れを拭き取る。 ・シンク：スポンジに中性洗剤をつけて洗う。 ・排水口：浅型カゴまたはゴミカゴにたまったゴミを捨てる。 ・引出し前板・開き扉・側板：水滴や油汚れを拭き取る。 ・調理機器のトッププレート：煮こぼれや水滴などの軽い汚れを拭き取る。 ・調理機器のグリル：使用后、油汚れを中性洗剤につけたスポンジで洗う。 ・レンジフード：手の届く範囲の汚れを拭き取る。
週一度	・シンク・ワークトップ：メラミンフォームやスポンジに中性洗剤をつけて洗う。 ・水栓金具：水滴などの軽い汚れを拭き取る。 ・ガスコンロのゴトク：こびりつき汚れを洗う。 ・引出し前板・開き扉・取っ手：汚れを中性洗剤で拭き取った後、乾拭き。 ・キッチンボード：油はねなどの汚れを中性洗剤につけたスポンジで洗う。
月一度	・排水口：防臭器を取り出して、中までしっかり洗う。（間口 36cmのシンク以外） ・レンジフード：フィルターなどを中性洗剤につけたスポンジで洗う。
半年～年一度	・レンジフード：ファンを取り外して洗う。 ファンを取り外さないものもあるので、詳しい内容は専用取扱説明書をご覧ください。

MEMO 洗剤の使い方によっては手荒れの原因になります。ゴム手袋をはめるなど、気をつけてご利用ください。

気づいたらすぐに

次のような場合、気づいたときにすぐに対処するようにしてください。

- ・シンクやワークトップの水あかの付着やもらいサビがあった場合、すぐに対処してください。

参 照 4.1. ワークトップ・シンク P.16～P.21、8.1. Q&A P.34

- ・ガスコンロのバーナーキャップに目詰まりがある場合、すぐに対処してください。
- ・水の出が悪くなった場合、水栓のストレーナー（ろ過用の金具）をチェックしてください。

参 照 ガスコンロ、水栓金具について詳しい内容は各機器の専用取扱説明書をご覧ください。

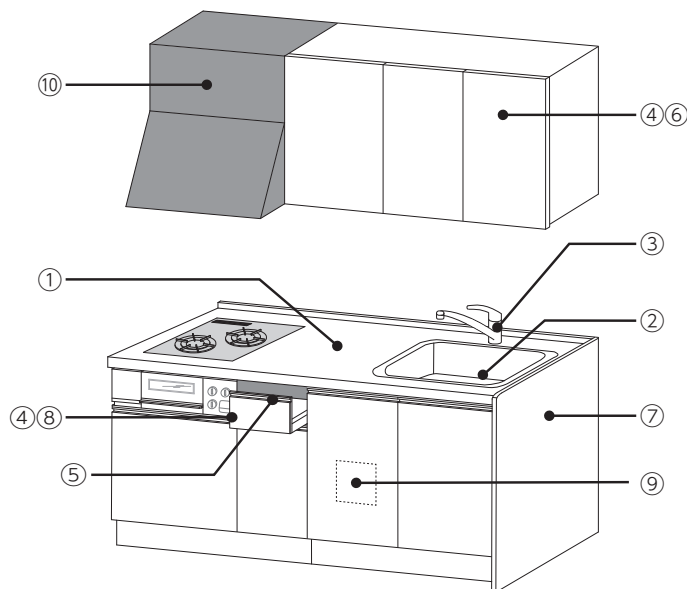
- ・汚れを見つけたら、すぐに拭き取ってください。そのまま放置すると、汚れが取りにくくなります。
- ・床にこぼれた水はこまめに拭くようにしてください。

1. ご利用の前に

1.2. 定期的な点検

定期的な点検のすすめ

商品は長期間で利用いただくことで、経年劣化してきます。安全にお使いいただくために、定期的に水漏れ点検と安全点検を行ってください。水漏れ点検は月一度、安全点検は年一度が目安です。使用時に部品が破損・脱落したりゆるんだりしている場合、また、水漏れがあった場合は元栓や止水栓を締めてから、速やかにお買い求めの販売会社に修理を依頼してください。そのまま放置していると思わぬ事故の恐れがあります。



点検箇所	点検の種類	点検方法	症状	想定される被害
①ワークトップ・シンク	水漏れ点検	ワークトップ、シンクに穴開きやひび割れがないか確認してください。	穴開きやひび割れ	水漏れによる家財等の破損、破損部接触によるケガ
②排水器具	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	排水接続部のゆるみ、破損	水漏れによる家財等の破損
③水栓金具	水漏れ点検	水栓金具を操作して、本体やレバーにガタつきがないか確認してください。	本体やレバーのガタつき	水漏れによる家財等の破損
	安全点検	レバーを操作して温度調節が適正にできるか確認してください。	温度調節ができない	熱湯によるやけど
	安全点検	水栓金具本体やシャワーヘッド、レバーなどのめっき部にはがれがないか確認してください。	めっき部のはがれ	はがれためっき部によるケガ
	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	キャビネット内の配管、接続部、シャワーホースの水漏れ	水漏れによる家財等の破損
④扉	安全点検	扉を開閉して、変形やガタつき、異音がないか確認してください。	変形やガタつき、異音	落下によるケガおよび家財等の破損
	安全点検	扉の表裏面にひび割れやはがれがないか確認してください。	ひび割れや表面のはがれ	破損部接触によるケガ
⑤取っ手	安全点検	取っ手のめっき部にはがれがないか確認してください。	めっき部のはがれ	はがれためっき部によるケガ
⑥吊戸棚	安全点検	吊戸棚が正常に取り付けられているか、ガタつきがないか確認してください。	本体の変形、ガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
	安全点検	棚板が正常に取り付けられているか、ガタつきがないか確認してください。	棚板の変形、ガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
⑦キャビネット	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	キャビネット内で水が漏れている	水漏れによる家財等の破損
⑧引出し	安全点検	引出しに変形していないか、ガタつきがないか確認してください。	変形やガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
⑨包丁差し	安全点検	包丁差しにガタつきがないか確認してください。	ガタつき	包丁差しおよび包丁自体の落下によるケガ
⑩レンジフード	安全点検	レンジフードの幕板、整流板、フィルターなどにガタつきがないか確認してください。	幕板、整流板、フィルターのガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損

点検の結果、不備があった場合は、お買い求めの販売会社へご連絡ください。

参照 商品のお問い合わせ・修理のご相談 裏表紙

2. 安全上の注意

2.1. 安全上の注意

- ここに示した注意事項は、守らないと人身事故や家財の損害に結びつくものです。安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。
- 表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で説明しています。



警告

この表示の欄は、「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡や重症を負う恐れがある内容」が記載されています。



注意

この表示の欄は、「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う、または物的損害が生じる恐れがある内容」が記載されています。



禁止

この行為は禁止されています。



注意

この行為は、注意が必要です。



必ず実行

この行為を必ず実行してください。



接触禁止

特定の条件で特定の場所に触れると、傷害が起こる可能性があります。



発火注意

特定の条件で発火の恐れがあります。



ぬれ手禁止

製品をぬれた手で扱っていると感電する恐れがあります。



分解禁止

火災やケガをする恐れがあります。



警告



分解禁止

絶対に改造・分解・修理をしない。

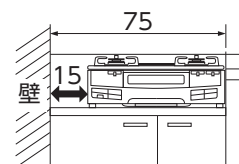
火災、感電、ケガの原因になります。修理のご相談はお買い求めの販売店にご連絡ください。



必ず実行

フリーコンロタイプ・間口 75cm のコンロ台の場合は、調理機器を壁から 15cm 以上離して設置する。

離していない場合は、熱で表面が変色したり、火災の原因になります。



必ず実行

フリーコンロタイプ・間口 60cm のコンロ台の場合は、横壁面が防火上の措置が施されていないときは必ず別売りの防熱板を設置する。

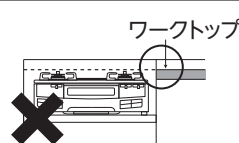
火災の恐れがあります。



発火注意

フリーコンロタイプは、ワークトップより低い調理機器を設置しない。

調理機器の熱により、キャビネットなどが加熱され、火災の原因になることがあります。



発火注意

電源コンセントの表示容量（ワット）を超える電気器具を使わない。

発熱により、火災の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電気製品を触らない。コンセントや電気製品に水をかけない。
感電や故障、漏電、ショートによる火災の恐れがあります。



発火注意

調理機器の使用後および外出時には、スイッチを切る。
周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

調理機器の上や周りには、燃えるものを置かない。
周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

調理機器の排気口の上にもものを絶対置かない。
異常加熱し、火災の原因になります。



発火注意

調理機器を使っているときは、その場を離れない。
高温になりすぎて、火災の原因になります。



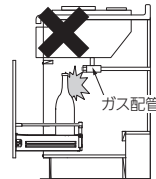
発火注意

キャビネット内に電気コンロ、ガスコンロ、ガス炊飯器などの調理機器を置いて使用しない。
キャビネットが加熱され、火災の原因になります。



発火注意

コンロ下の引出しにものを収納する場合には、
ガス配管に接触しないように収納する。
収納物の破損やガス漏れ、火災の原因になります。



必ず実行

キッチンに組み込まれている機器、市販の調理機器などは、商品に
付属の説明書および商品本体に表示されている事項を守る。
使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になります。



必ず実行

吊戸棚本体がグラついたり、壁との間にすき間が空いているときは使用を中止する。
吊戸棚が落ちたり、収納物が落下してケガをする恐れがあります。
参照 商品のお問い合わせ・修理のご相談 裏表紙



必ず実行

扉が傾いていたり、ガタついているときは、丁番のねじを締め直す。
扉が落ちたり、収納物が落下してケガをする恐れがあります。また、ねじがゆるんでいないことを定期的に確認してください。

参照

5.2. キャビネット（引出し） P.26～27、5.3. 開き扉・棚板 P.28

2. 安全上の注意

2.1. 安全上の注意

⚠ 注意

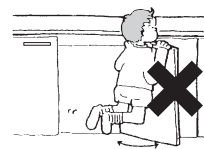
キッチン全体



禁止

取っ手、扉、引出し、棚などにぶら下がったり、体重をかけたりしない。

破損し、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

引出しの取り外し、取り付け、調整などをする場合や、キャビネット内のお手入れをする場合は、引出しレールや部品などに十分注意して行う。

手や指などにケガをする恐れがあります。



必ず実行

床面に油などが飛び散ったらすぐに拭き取る。

足を滑らせて転び、ケガをする恐れがあります（特にフラット対面のダイニング側に注意してください）。



接触禁止

調理中や調理直後は、調理機器周辺に手を触れない。

やけどの恐れがあります。



シンク



禁止

シンクにまな板を渡した状態で、カボチャなどの硬いものや切りにくいものを切らない。まな板をサポートプレートの上に置いてものを切らない。

まな板やサポートプレートがシンクから外れて、ケガをする恐れがあります。ワークトップ上で作業をしてください。



禁止

てんぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さない。

排水器具などが変形し、水漏れの原因になります。また、てんぷら油などは、排水管のつまりの原因になります。

水栓



必ず実行

混合水栓を使用する場合は、必ず水を先に出す。

湯を先に出すと、水栓および熱湯で、やけどをする恐れがあります。特に、お子様はご注意ください。



必ず実行

ときどき吐水口部を回してください。（月1回以上）

吐水口部を長時間回転させないと回転部に水あかなどが付着し、回りにくくなります。無理に回そうとすると水漏れの原因になります。動きが悪い場合は、裏表紙に記載の修理相談窓口へ修理をご依頼ください。

キャビネット

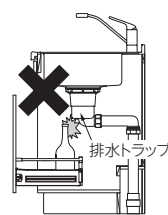
●シンクキャビネット



必ず実行

シンク下の引出しに収納する場合は、排水器具と接触しないように、収納物の高さに注意する。

収納物が排水器具と接触すると、排水器具が破損する恐れがあります。



禁止

包丁差しを固定しているねじは外さない。

包丁の落下につながり、思わぬケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差しの固定ねじがゆるんでガタつきが発生したときは、ねじを締め直す。

包丁差しが外れてケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差込口に、確実に包丁を差し込む。

扉を開いたときに包丁が外れ、ケガをする恐れがあります。



禁止

包丁を無理に引っ張らない。

勢いよく包丁が抜け、ケガをする恐れがあります。



禁止

包丁を差したまま包丁差しや引出しのお手入れを行わない。

包丁の刃に触れ、ケガをする恐れがあります。お手入れは包丁を取り出してから行ってください。

●スライド収納



禁止

引出しを引き出したまま作業しない。

足をぶつけたりして、ケガをする恐れがあります。



禁止

引き出した引出しを足場代わりにしない。

転倒によるケガや、商品の破損の恐れがあります。



注意

引出しを引き出す場合は、足元に注意して引き出す。また、他の作業員やお子様など、周囲の人にも注意する。

足の指をはさみ込んで、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

コンロ下の引出しに収納する場合は、ガス栓(中間コック)と接触しないように、収納物の高さに注意する。

接触すると、ガス栓が閉じたり破損したりする恐れがあります。

2. 安全上の注意

2.1. 安全上の注意

⚠ 注意

●開き扉、引出し



必ず実行

開き扉が傾いたり、ガタついているときは、丁番のねじを締め直す。
扉が落ちて、ケガをする恐れがあります。



禁止

開き扉開閉時は、丁番には触れない。
丁番に指をはさむ恐れがあります。特にお子様にはご注意ください。



禁止

扉の開閉時は、ワークトップや扉の上部に手をかけない。
ワークトップと扉の間に指をはさむ恐れがあります。



禁止

扉を大きく開けすぎない。また、勢いよく開けない。
丁番が破損したり、扉が外れて、ケガをする恐れがあります。

参照 5.3. 開き扉・棚板 P.28



注意

開き扉の開閉時は足元に注意して開閉する。
足先をはさみ込んで、ケガをする恐れがあります。

●棚板



必ず実行

棚受けダボは確実に奥まで差し込む。
棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。

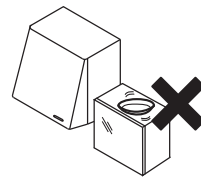
吊戸棚

●コンパクトボックス



禁止

コンパクトボックス天板の上にものを置かない。
ものが落下して、ケガをする恐れがあります。



禁止

鏡扉は、勢いよく開閉しない。また、引っ張ったりぶら下がったりするなど、無理な開閉はしない。
鏡が割れ、ケガをする恐れがあります。



禁止

鏡扉に強い衝撃を与えない。また、硬いもの・鋭利なものを当てない。
鏡が割れ、ケガをする恐れがあります。

対面型キッチン



禁止

コンロ側が通路になっているレイアウトのキッチンは、鍋やフライパンなどの柄に手を引っ掛けないようにする。

鍋やフライパンなどが落下して、ケガややけどをする恐れがあります。



必ず実行

コンロ側が通路になっているレイアウトのキッチンは、ワークトップから床面に油などの飛び散りが想定される。床面に油などが飛び散ったら、すぐに拭き取る。

足を滑らせて、転んでケガをする恐れがあります。



注意

ダイニング側のカウンター部に注意する。

小さなお子様の場合、頭や顔などをぶつけてケガをする恐れがあります。



必ず実行

ダイニング側のバックパネルや床面に水などが飛び散ったときにはすぐに拭き取る。

変色、はがれ、ふくれなどの恐れや、床面の場合足を滑らせて転んでけがをする恐れがあります。



禁止

サイド化粧板に体重をかけない。突っ張り棒など負荷をかけるものは使用しない。

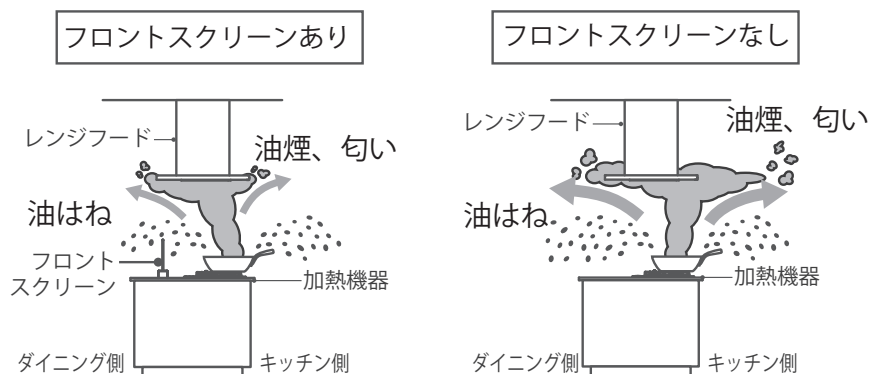
サイド化粧板がはずれてケガをする恐れがあります。



注意

「フロントスクリーンなし」の場合、ワークトップや周囲の床、壁が汚れやすくなったり、油煙や匂いがキッチンまたはリビングに広がりやすくなるので注意する。

調理中の油はねなどにより、ワークトップや周囲の床、壁が汚れやすくなります。また、レンジフードが室内の空気の流れ（窓、エアコン、人の動きによる風など）の影響を受けやすくなるため、油煙を吸い込みにくくなり、油煙や匂いがキッチンまたはリビングへ広がる場合があります。



●フロントスクリーン、防熱板



禁止

ガラスに強い衝撃を与えない。また、硬いもの・鋭利なものを当てない。

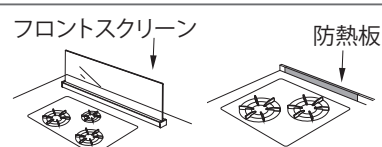
傷がつくとガラスが割れてケガをする恐れがあります。特に端部への衝撃にはご注意ください。また、ガラスにできた傷が大きくなり破損することがあります。



接触禁止

調理中や調理直後はフロントスクリーンや防熱板に手を触れない。

調理機器からの熱などで熱くなり、やけどの恐れがあります。



2. 安全上の注意

2.1. 安全上の注意

⚠ 注意



禁止

フロントスクリーンのガラスやフレームに寄りかからない。
ガラスが割れてケガをする恐れがあります。また、フレームが変形する恐れがあります。



禁止

万一、ガラスが破損（ひび、欠けなど）したときは、そのままの状態にしない。

破損部でケガをしたり、ガラスにできた傷が大きくなり全損につながる恐れがあります。

参照

商品のお問い合わせ・修理のご相談 裏表紙

その他部材

●照明器具



必ず実行

照明が取付器具に確実に取り付けられているか確認する。

照明が脱落して破損し、ケガをする恐れがあります。



禁止

点灯中や消灯直後（約 5 分間）は照明の表面が高温になっているので、素手で触らない。
お手入れをする場合は照明のスイッチを切り、十分に冷えたことを確認してから行ってください。
やけどの原因になります。

●マグネット製品



注意

マグネット製品を使用する際は電子機器類の影響に注意する。

誤作動をまねく恐れがあります。また、心臓用ペースメーカーをお使いの方は、必ず 30cm 以上離してご使用ください。

洗剤



必ず実行

キッチンで使われる洗剤・洗剤具・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器などに表示されている事項を守る。

使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器類が傷み、水漏れ事故や故障の原因になることがあります。



禁止

固形または粉末の塩素系の洗剤（ヌメリ取り剤など）を使用したり、近づけたりしない。

水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化およびサビを発生させ、水漏れにつながる場合があります。



禁止

キッチンでは成分表示のない洗剤類、キッチン以外の用途である洗剤類は使用しない。
キッチン本体が傷み、水漏れ事故や故障の原因になることがあります。

2.2. 重量に関する規定

注意

収納アイテムに、収納物を無理につめ込まない。

引出しや棚板の変形の原因になります。



必ず実行

キッチンの引出し、吊戸棚や各キャビネットへの収納は、下表の耐荷重以下として、収納物を均等に載せる。

重量が限度を上回ったりかたよったりすると、棚板や引出しの破損につながったり、載せているものが落ち、ケガをする恐れがあります。

部位		耐荷重
棚板一枚		10kg
底板一枚		※ 10kg
樹脂引出し		5kg
スライドタイプ引出し		12kg
コンロ横引出し		2kg
コンパクトボックス	棚板	5kg
	底板	10kg

※電気温水器を使用する場合は、電気温水器を除き 10kg まで

MEMO 10kg = 直径 26cm の大皿 12 枚以内が目安です。



禁止

引き出しにもものを入れすぎない。

収納物の重量や高さによっては、引出しの開閉がしにくくなったり、収納物が上の扉とぶつかったりする恐れがあります。

3. キッチンの使い方

3.1. キッチン全体

使用上の注意

●ステンレス部品（ステンレスワークトップ、シンクなど）



禁止

ぬれた包丁・塩・醤油、または鉄製のタワシやステンレス以外の金属（缶詰など）を放置しない。

もらいサビを引き起こし、腐食して穴が開く恐れがあります。



禁止

ステンレス部品には、塩素系の洗剤は使用しない。

サビの原因になります。

3. キッチンの使い方

3.1. キッチン全体

●樹脂部品（人工大理石ワークトップ、プラスチック製品など）



禁止

樹脂部品に洗浄力の強い洗剤成分、または油成分などを付着したまま放置しない。

しみ・変色、ひびや破損の原因になります。必ず拭き取ってください。



禁止

樹脂部品に油脂類、シンナー、酸性の洗剤、塩素系やアルカリ性の洗剤などは使用しない。

ひびや破損の原因になります。

●開き扉・引出し・化粧板・棚板・取っ手・キャビネット



禁止

家具用ワックス、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤、カビ取り剤などを使用しない。

変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれる原因になります。



禁止

水をかけたまま放置しない。

表面のふくれの原因になります。必ずすぐに拭き取ってください。



禁止

サイド化粧板にぬれたふきんなどを掛けたままにしない。

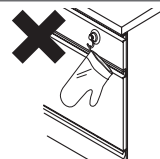
表面のふくれやはがれの原因になります。



禁止

開き扉・引出し前板やボードなどにテープや吸盤などを長期間取り付けたままにしない。

変色やはがれ、ふくれなどの恐れがあります。



禁止

開き扉・引出し前板・サイド化粧板・キッチンボードなどをメラミンフォームや金属タワシ、研磨粒子入り洗浄具などでお手入れしない。

変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれる原因になります。



必ず実行

キャビネット内に調味料、洗剤などを保管する場合は、必ず密閉し、液垂れしないようにする。

しみ・変色の原因になります。



禁止

扉にもたれ掛かったり、扉を前後に強く押さない。

扉がたわんだり、部品が破損する恐れがあります。



禁止

引出しを開けたまま、他の引出しを開けない。

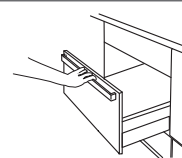
引出しが自重で下がったり、左右のブレによって、扉どうしが干渉し、破損の恐れがあります。



必ず実行

取っ手の中央を持って引出しを開閉する。

取っ手の端部を持って開閉すると扉がガタつき、引き出しにくい恐れがあります。また、引出しの変形・破損の原因になります。



禁止

勢いよく扉、引出しを閉めない。

異音の発生や部品の破損の恐れがあります。



禁止

引出しを手前に引き出した状態で無理な力を掛けない。

破損の原因となります。



禁止

ギャラリパイプを持って引出しを脱着しない。

故障する恐れがあります。



必ず実行

引出し内の左右のギャラリパイプよりも外側に収納物が出ないようにする。

キャビネットや扉を傷つけたりする恐れがあります。



注意

室内の温度や調理機器の使用時間・方法などによってコンロキャビネットおよび、隣接するキャビネットの庫内温度が上昇するので、収納物の保存には留意する。

温度変化によって劣化しやすい調味料や食材の保存や、長期保存は避けてください。保存にあたっては、調味料や食材に記載の保存方法に従ってください。

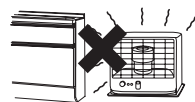
●その他



禁止

ストーブ・暖房器具などを近づけない。

キャビネットや扉などの反りや変形の恐れがあります。



注意

ワークトップ上に炊飯器などの蒸気を発生する機器を置いて使う場合、吊戸棚・コンパクトボックス・照明器具に直接蒸気がかからないように留意する。

結露により水滴がつき、キャビネットの塗装がはがれたり、ふくらんだりする恐れがあります。水滴がついた場合は、乾いた布で拭き取ってください。



禁止

調理機器のグリル扉を開けたまま、グリルを使わない。

機器上部の変色やワークトップの焦げや破損、隣接する部材の変形などの恐れがあります。



● お手入れのしかた

キャビネット・ステンレス部品・樹脂部品・扉・引出し・棚板・取っ手

通常のお手入れ

・綿などの柔らかい布で乾拭きしてください。

汚れた場合のお手入れ

・汚れは、薄めた中性洗剤をスポンジなどに含ませて落とし、水を含んだ布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で乾拭きしてください。

注意

開き扉・引出し前板や化粧板・ボードなどはメラミンフォームや金属タワシ、研磨粒子入り洗浄剤などでお手入れしないでください。変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれたりする原因になります。

関連機器

各機器の専用取扱説明書をお読みください。

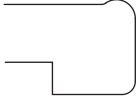
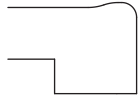
4. 調理アイテムの使い方

4.1. ワークトップ・シンク

ワークトップやシンクにはさまざまな種類の素材があります。

それぞれの素材の特徴や使用上の注意、お手入れの仕方をお読みになり、素材に合った使い方をしてください。

●各素材の特徴

素材名	対象部材	特 徴	前縁形状
ステンレス	ワークトップ シンク	汚れに強く丈夫な素材です。	
人工大理石	ワークトップ	インテリア性と耐久性を備えた強く美しい人工大理石です。 高級感を醸し出し、石目調の表情がインテリアに映えます。	

●使用上の注意

●ワークトップ・シンク共通



禁止

ワークトップをまな板代わりに使用しない。

傷がつく恐れがあります。



禁止

強い衝撃を与えない。ワークトップに乗らない。

破損の原因になります。



禁止

ワークトップの上に熱い油鍋、沸騰したやかんなど、熱いものを直接置かない。

変色・変形・割れ・ふくれ（ステンレスワークトップの場合、裏面接着剤のはがれの原因）などの恐れがあります。置く場合は鍋敷き（厚さ 1cm 以上）などを使用してください。



必ず実行

ワークトップの上で低温調理をする際は、鍋敷き（厚さ 1cm 以上）を使用する。

変色・変形・ふくれ（ステンレスワークトップの場合、裏面接着剤のはがれ）の原因になります。



禁止

ワークトップやシンクの上に水滴や汚れを残したままにしない。

水あかや汚れが落としにくくなります。特に、水栓デッキ部は水が残しやすいため、こまめに拭くようにしてください。

参照

4.1 ワークトップ・シンクお手入れのしかた P.18～21



禁止

食器や調理器具の置き方に注意し、引きずらない。

表面に傷がつく恐れがあります。鍋を置く場合は、鍋敷きをご利用下さい。



禁止

硬く鋭利なもの・砂・貝殻などを押し付けたり落としたりしない。

傷がつく恐れがあり、汚れが取りづらくなります。



禁止

熱湯を長時間流したり、頻繁に流さない。また、熱い油鍋をシンクの中に直接置かない。

変色・変形の恐れがあります。熱湯を流す場合は、水栓から水を流しながら行ってください。



注意

シンクに多量の氷や、冷水を入れない。

シンクの裏面や、その周辺が結露して、収納物や引出しをぬらす恐れがあります。

●人工大理石ワークトップ



禁止

食器洗い乾燥機など、ゴム脚・樹脂脚がついているものやゴム製品を長期間設置しない。

設置面が変色してくることがあります。直接ワークトップに触れないよう、置き台などで工夫してください。



必ず実行

色の濃い食品（キムチ、カレー、紅茶、コーヒーなど）や色の濃いふきん類の染料、汚れ、またはアルカリ性洗剤・洗淨剤が付着した場合は、すぐに洗う。

長時間放置すると落としにくくなります。

●サポートプレート



禁止

シンクにしっかり載せて使う。横にスライドさせない。

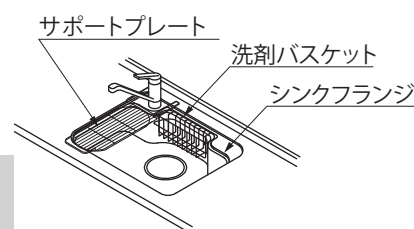
落下する恐れがあります。ワークトップにしっかり載せてお使いください。

● 使い方

洗剤バスケットの使い方

- ・ 洗剤バスケット内には、洗剤やスポンジを入れます。
- ・ 洗剤バスケットは取り外して洗うことができます。

注意 取り外すときは、洗剤やスポンジなどの収納物やプレートを取り外した状態で上に持ち上げてください。



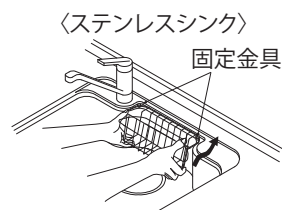
洗剤バスケットの脱着

取り外し方

洗剤バスケットの前面を持ち、奥側へ傾け、固定金具から外した状態で上に持ち上げる。

取り付け方

取り外したときと逆の手順で、固定金具に取り付ける。



サポートプレートの脱着

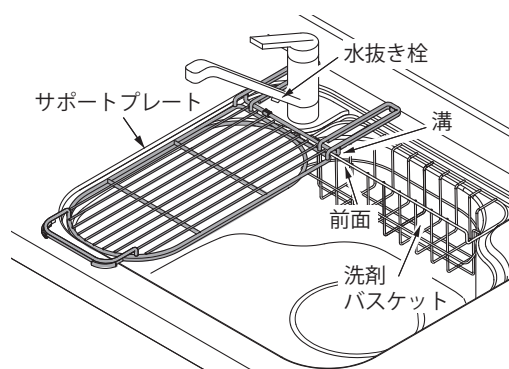
取り付け方

サポートプレート裏面の溝を洗剤バスケット前面に差し込む。

取り外し方

取り付けたときと逆の手順で、取り外す。

注意 水栓に水抜き栓がある場合は、サポートプレート脱着時に水抜き栓とぶつかる恐れがあるため、吐水口を回転させてから取り付けてください。



4. 調理アイテムの使い方

4.1. ワークトップ・シンク

お手入れのしかた

お手入れ方法と洗淨具・洗剤



必ず実行

下表を参照し、適切なお手入れを行う。

ワークトップやシンクの材質によって、お手入れの方法が異なります。
以下の表を参照し、お使いのキッチンに合わせて、適切なお手入れを行ってください。

MEMO

お客様がお使いのシンクとワークトップの種類を確認し、表中の「お使いの商品」の欄にチェックマークを入れておくと便利です。

			ワークトップ・シンクのお手入れ方法		
			通常のお手入れ		
洗淨具類 (参考事例)			ふきん・柔らかい布 	スポンジ 『ウレタンスポンジ下面』 (ウレタン部) 『ネット付スポンジ』 	メラミンフォーム 『激落ちくん』 (レック株式会社)
洗剤類 (参考事例)			—	 食器用中性洗剤	
		お使い の商品	毎日のお手入れ		週1度のお手入れ 汚れてきたら
			シンク		ワークトップ
シンク	ステンレス (標準)	✓	 使用推奨 ① 洗剤をつけたスポンジで洗う。 ② 水で洗剤を洗い流す。 ③ 乾いた布で乾拭きする。		 使用推奨 ① 洗剤をつけたメラミンフォームで洗う。 ② 水で洗剤を洗い流す。 ③ 乾いた布で乾拭きする。
	ステンレス (標準)	✓	 使用推奨 ① 水を含んだ布で拭き取る。 ② 乾いた布で乾拭きする。		 使用推奨 ① 洗剤をつけたスポンジで汚れを落とす。 ② 水を含んだ布で洗剤を拭き取る。 ③ 乾いた布で乾拭きする。
ワークトップ	人工大理石 (オプション)	✓	 使用推奨 ① 水を含んだ布で拭き取る。 ② 乾いた布で乾拭きする。		 使用推奨 ① 洗剤をつけたメラミンフォームで汚れを落とす。 ② 水を含んだ布で洗剤を拭き取る。 ③ 乾いた布で乾拭きする。

洗剤バスケットのお手入れ

- ・ 通常のお手入れは、綿などの柔らかい布で乾拭きしてください。
- ・ 汚れは、ラックを外し、中性洗剤をスポンジまたは水を含んだ布につけて、強めに拭いてください。
汚れが落ちたら、水を含んだ布で洗剤を拭き取り、最後に乾いた布で乾拭きしてください。

注意

汚れがたまったら放置しないでください。ステンレスシンクのサビの原因になります。

注意

- ・汚れを長時間放置すると、こびりついて落としにくくなります。こまめにお手入れしてください。
- ・ワークトップを部分的にお手入れすると、拭き取った部分が変色したように見える場合がありますが、変色ではありません。ワークトップ全体をお手入れするようにしてください。
- ・クリームクレンザーやサンドペーパー、スポンジ（研磨粒子付）を使用する場合は、ワークトップの目立たない部分で傷が付かないか確認してください。

- ※ 1 人工大理石ワークトップで、汚れや傷をお手入れした箇所とその周辺に光沢の違いが見られる場合は、クリームクレンザーと水を含んだスポンジで、さらに全体を磨いてください。
- ※ 2 人工大理石ワークトップで、下記お手入れを実施したうえで傷や欠けが気になる場合、お買い求めの販売店までご連絡ください。傷・欠けの状況によっては、修理ができない場合もあります。

参照

1.1. お手入れスケジュール P.4 商品のお問い合わせ・修理のご相談 裏表紙

ワークトップ・シンクのお手入れ方法

落ちにくい汚れや傷のお手入れ

ワークトップ・シンクのお手入れ方法			
落ちにくい汚れや傷のお手入れ			
メラミンフォーム  『激落ちくん』 (レック株式会社)	サンドペーパー400番  スポンジ(研磨粒子付) 『ウレタンスポンジ上面』 (研磨粒子付不織布部)	_____ 粉末クレンザー 	金属タワシ 
 クリームクレンザー（研磨材20%以下）	_____		
 使用可 ①汚れがついた部分を磨く。 ②通常のお手入れ同様に仕上げる。	 注意 傷や表面のつやの変化、もらいサビの恐れがあります。 使用不可		
 使用可 ①汚れがついた部分を磨く。 ②通常のお手入れ同様に仕上げる。	 注意 傷や表面のつやの変化、もらいサビの恐れがあります。 使用不可		
 使用可 ①汚れや傷がついた部分を円を描くように磨く。 〈傷が取りきれない場合〉 240番のサンドペーパーで磨いた後、 400番のサンドペーパーで 円を描くように磨く。 ②通常のお手入れ同様に仕上げる。	 注意 傷がつき、汚れが取りづらくなる恐れがあります。 使用不可		
	※ 1 ※ 2		

4. 調理アイテムの使い方

4.1. ワークトップ・シンク

注意が必要な洗剤類



洗剤類を使用する場合は、下表を確認のうえ、注意して使用する。
また、使用不可な洗剤は使用しない。

ワークトップやシンクには、使用時に注意が必要な洗剤や使用できない洗剤があります。
洗剤類を使用する場合は、以下の表でご確認のうえ、注意してご使用ください。

		ワークトップ・シンク用の洗剤	
洗剤類 (参考事例)		台所用漂白剤(液状) 各種 『キッチンハイター(液状)』 (花王株式会社)	台所用漂白剤(泡状) 各種 『キッチンハイター(泡状)』 (花王株式会社)
液性・成分		塩素系の漂白剤・洗剤やアルカリ性の洗剤	
シンク	全て	 条件付で使用可	●使用条件 禁止 高濃度の原液や高温で使用したり、 長時間放置しないでください。 サビや変色の恐れがあります。 ▼ 必ず実行 使用後<u>すぐ</u>に十分に水洗いしてください。
ワークトップ	全て		

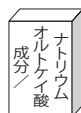
ワークトップ・シンク用以外の洗剤 ※ワークトップ用、シンク用ではないが使用する可能性のある洗剤類

排水パイプ用洗剤



塩素系のアルカリ性
洗剤

排水パイプ用洗剤



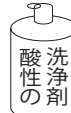
ケイ酸塩
('ナトリウム オルトケイ酸'成分と成分表記している洗剤)

排水口用洗剤



固形または
粉末の塩素系の洗剤
(ヌメリ取り剤など)

トイレ用洗剤など



酸性の洗剤
(塩酸・硫酸・フッ酸などの強酸、
研磨材入りの酸性の洗剤)

業務用洗剤



業務用洗剤



使用不可

注意

長時間接触により、固着や変色の恐れがあります。



使用不可

注意

腐食やサビの恐れがあります。



使用不可

注意

サビや変色の恐れがあります。



使用不可

注意

長時間接触により、
固着や変色の恐れがあります。

4. 調理アイテムの使い方

4.2. 排水口周り

● 使用上の注意



必ず実行

浅型カゴ、ゴミカゴは必ず取り付けて使用する。

排水管に調理クズなどが流れ込み、排水管のつまりの原因になります。



必ず実行

浅型カゴ、ゴミカゴにためたゴミは、こまめに捨てる。

半日以上ためると、悪臭が発生する原因になります。



必ず実行

浅型カゴ、ゴミカゴのお手入れは、必ず排水トラップ本体から取り外して行う。

設置した状態で強い力を与えると、変形したり・傷がつく恐れがあります。



禁止

防臭器は、通常使用時に取り外さない。

排水管からの悪臭が発生します。排水トラップ本体のお手入れと高圧洗浄を行う際に取り外します。



禁止

洗剤をステンレス部分に長時間放置しない。

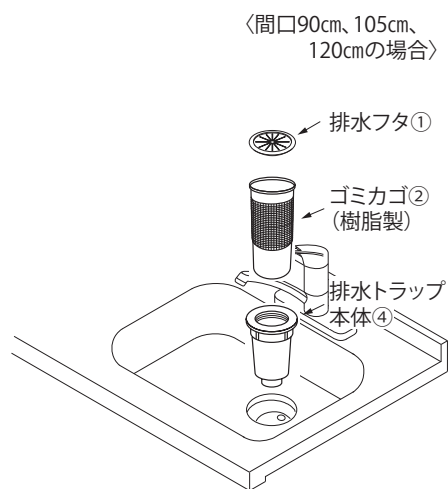
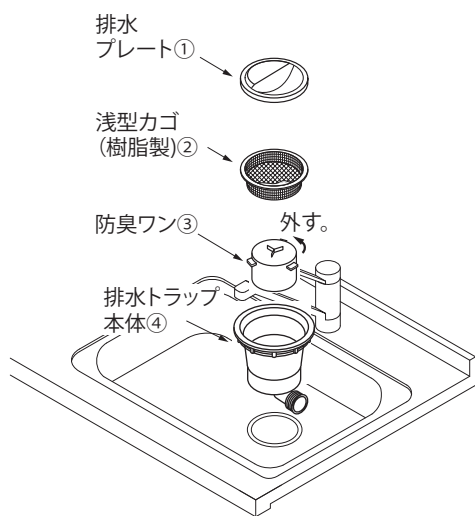
変色の恐れがあります。

● 使い方

排水トラップの使い方

- ・ 排水トラップは、下図のような構成になっています。
- ・ 排水トラップの役割は、封水することにより、排水管からの悪臭を防止し、防虫することです。

MEMO ゴミ処理およびお掃除の際は、
排水口フタ①～ゴミカゴ②を取り外して行って下さい。



4. 調理アイテムの使い方

4.2. 排水口周り

● お手入れのしかた

お手入れ方法と洗浄具・洗剤



必ず実行

下表を参照し、適切なお手入れを行う。

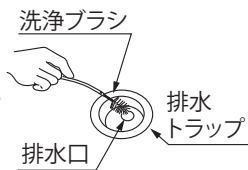
排水口周りの各部品のお手入れは下記の表を参考に行ってください。

参照

- ・排水パイプ用洗浄剤を使用する場合は、必ず使用前に、洗浄剤の使用方法・注意をお読みください。
- ・万一、使用不可の洗剤を誤って使用した場合やシンクやワークトップに洗浄剤が付着した場合は、すぐに十分な水できれいに洗い流してください。サビや変色の原因になります。

4

調理アイテムの使い方

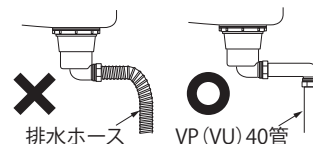
	排水口周りのお手入れ方法	
	通常のお手入れ	
洗剤類 (参考事例)	 食器用洗剤	
液性・成分	中性・弱アルカリ性・弱酸性洗剤	
①排水口のフタ	週1度以上のお手入れ  使用推奨	① 洗剤をつけたスポンジで洗う。 ② 水で洗剤を洗い流す。
②ゴミカゴ	週1度以上のお手入れ  使用推奨	① 洗剤をつけたスポンジで洗う。 ② 水で洗剤を洗い流す。
③防臭ワン ④排水トラップ本体	月1度程度のお手入れ 臭いやつまりを感じたら  使用推奨	① 洗剤をつけたスポンジや洗淨ブラシでこすり落とす。 ② 水で洗剤を洗い流す。 
④排水パイプ	週1度程度のお手入れ  使用推奨	① ごみ収納器を取り外す。 ② 洗剤を1〜2杯(5〜10ℓ)のぬるま湯をため、食器用洗剤を混ぜる。 ③ 排水口に向けて勢いよく流す。

集合住宅などにおける集中洗浄（高圧洗浄）時の留意点

排水管洗浄業者による排水管の集中洗浄（高圧洗浄）をする場合は、下記に注意し、洗浄する業者と打ち合わせしてください。

- ・排水トラップ本体④に高い水圧をかけないでください。排水器具などが変形し、水漏れの原因になることがあります。
- ・集中洗浄（高圧洗浄）機についているホースは樹脂製を推奨します。
- ・高圧洗浄を行う場合は、防臭ワン③を取り外してください。防臭ワン③は反時計回りに回せば取り外せます。洗浄後は、防臭ワン③を時計回りに回して取り付けてください。

注意 排水ホースで接続されている場合は、高圧洗浄はできません。VP管などで直管配管している場合のみ高圧洗浄が可能です。



4

調理アイテムの使い方

排水口周りのお手入れ方法				
月1度のお手入れ・使ってはいけない洗剤				
排水パイプ用洗浄剤  塩素系のアルカリ性洗剤	排水パイプ用洗浄剤  ケイ酸塩 (「オルトケイ酸ナトリウム」と成分表記している洗剤)	排水口用洗浄剤  固形または粉末の塩素系の洗剤 (ヌメリ取り剤など)	トイレ用洗浄剤など  酸性の洗浄剤 (塩酸・硫酸・フッ酸などの強酸、研磨材入りの酸性の洗浄剤)	業務用洗剤  業務用洗剤
× 使用不可 注意 長時間接触により、固着や変色の恐れがあります。 万一、誤って使用した場合は、シンクや排水口本体に残らないよう、水できれいに洗い流してください。	× 使用不可 注意 長時間接触により、固着や変色の恐れがあります。	× 使用不可 注意 腐食やサビの恐れがあります。	× 使用不可 注意 サビや変色の恐れがあります。	× 使用不可 注意 長時間接触により、固着や変色の恐れがあります。
△ 条件付で可使用 月1度程度のお手入れ ●使用条件 ・月1度のお手入れのみ使用する。 ・排水パイプ（ホース）以外に付着した場合は、すぐに十分な水で洗い流す。 ①排水口フタ、ゴミ収納器を取り外す。 ②排水パイプ用洗浄剤を、直接排水パイプ（ホース）へ注ぎ、洗浄する。 ③洗浄後、十分に水を流す。	万一、誤って使用した場合は、シンクや排水口本体に残らないよう、水できれいに洗い流してください。			

5.1. 包丁差し

● 使用上の注意



必ず実行

包丁は水気をよく拭き取ってから収納する。

ぬれたまま収納すると、扉や引出しが変形・腐食する恐れがあります。



必ず実行

確実に包丁を差し込む。

扉を引き出したときに包丁がガタつき、思わぬケガをする恐れがあります。

● 使い方

収納できる包丁の本数・大きさ

下図のサイズ以下の包丁が収納できます。

大きなサイズの包丁を収納すると引出しが閉まらない恐れがあります。

部位		収納本数	刃の長さ	刃の厚み	刃の幅
包丁差し	差込口(大)	1本	220mm	5mm	75mm
	差込口(小)	3本	220mm	4mm	59mm

注意

- 包丁の形状によっては、上記の寸法を満たしていても収納できない場合があります。
- 包丁のサイズ、形式によっては包丁が傾いて収納され、包丁差しの底面を傷つける場合があります。

5.2. キャビネット（引出し）

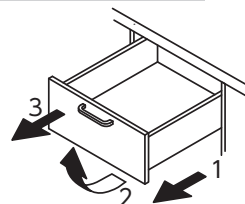
● 引出しの脱着のしかた

注意

引出しを外すときは、収納物を出してから外してください。予想以上に重い場合があります。

(1)引出しをストップするところまで引き出し、持ち上げながら引くと外れます。

(2)引出しを取り付けるときは、(1)と逆の手順で取り付けてください。



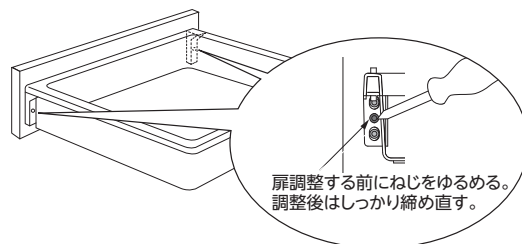
● 前板の調整のしかた

注意

ねじのゆるめすぎには気をつけてください。引出し前板が落下して、ケガをする恐れがあります。

樹脂引出しの場合

- 引出し外側の引出し前板を固定しているねじを、
⊕ドライバーでゆるめ、引出し前板を調整してください。
- 調整後、(1)でゆるめたねじを締め直してください。



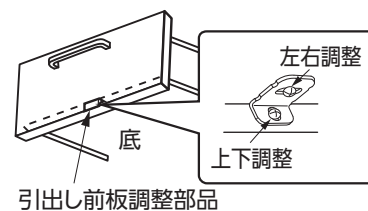
5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット

5.2. キャビネット (引出し)

スライドタイプの引出しの場合

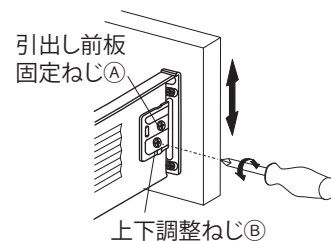
間口が 60cm 以上の引出しには前板裏面と引出し底板に前板調整部品がついています。ねじをゆるめてから下記の手順で調整を行い、調整後は必ずねじを締め直してください。

注意 ねじをゆるめすぎないでください。引出し前板から落下して、ケガをする恐れがあります。



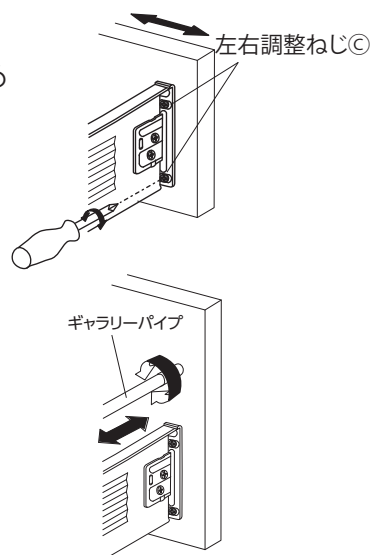
●上下調整

- (1) 引出し両側面にある引出し前板固定ねじ①を、⊕ドライバーでゆるめてください。
- (2) 上下調整ねじ②で引出し前板の位置を調整してください。
- (3) 引出し前板固定ねじ①を締め直してください。



●左右調整

1. 引出し両側部にある計 4 本の左右調整ねじ③を、⊕ドライバーでゆるめる。
2. 引出し前板の位置を調整する。
3. 4 本の左右調整ねじ③を締め直す。



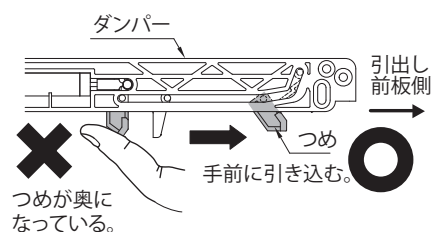
●前板傾き調整

1. 引出し上部にあるギャラリパイプを回転させる。
2. 右に回すと手前に、左に回すと奥に傾く。

スタンダードレールソフトクローズ付のダンパーの調整

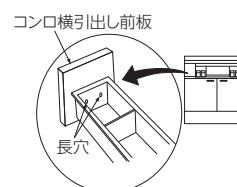
引出しを閉めた際に、引出しが閉まらない場合、ソフトクローズ部品のつめが正しい位置にあるか確認してください。つめが奥側に位置している場合、手前に引き込んでください。

注意 つめが正しい位置にないまま、無理矢理引出しを閉めないでください。つめが破損する恐れがあります。



コンロ横引出しの場合

コンロ横引出し前板を固定しているねじは長穴になっていて、前板の上下調整をすることができます。ねじをゆるめて調整してください。その後、必ずねじを締め直してください。

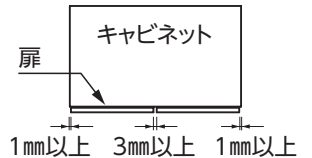


5.3. 開き扉・棚板

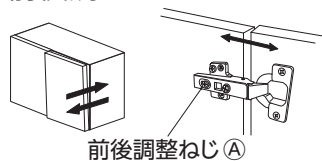
● 使い方

開き扉の調整のしかた

- 調整前に丁番、座のゆるみがないことを確認してください。ゆるみがある場合は、丁番と座を取り付けているねじをしっかりと締め付けてください。
- 扉の左右両端とキャビネットの外側との間隔が1mm以上になるよう左右調整してください。また、左右両開き（観音開き）扉の場合は、扉と扉のすき間が3mm以上になるようにしてください。
- 扉面とキャビネットが平行になるように調整してください。

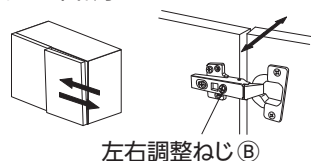


●前後調整



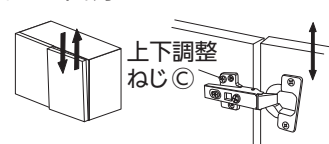
ねじ①を左に回すと扉が前に、右に回すと扉が後ろに動きます。

●左右調整



ねじ②を右に回すと扉が外側に、左に回すと扉が内側に動きます。

●上下調整



ねじ③をゆるめて扉を上下に調整した後、調整ねじ③を締め直します。

丁番のお手入れ

- 丁番はときどき汚れやほこりを取り除いてください。
- 潤滑油などをときどき注油していただくと、開閉がなめらかになります。

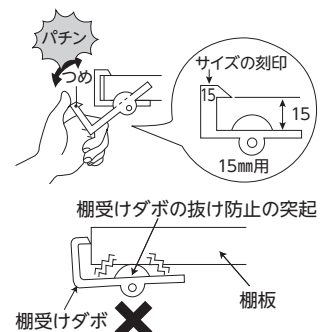
棚板の脱着

取り付け方

- 前側の左右の棚受けダボのつまめ部分を、棚板を押さえながら、“パチン”と音がして外れるまで、手前へ引く。
- 棚板を前へ引いて取り外す。

取り外し方

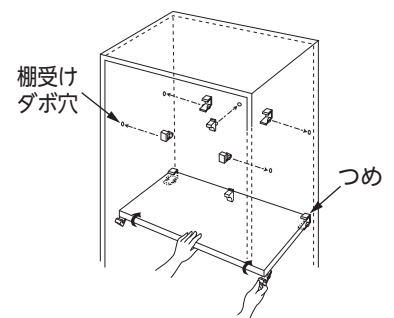
- 図のように、棚受けダボを棚受けダボ穴に根元まで差し込む。
幅の大きい棚板は、キャビネット背板の中央部分にも棚受けダボがあります。



注意

- 差し込みが浅いと、棚板が棚受けダボの抜け防止の突起部分に当たり、棚受けダボが破損する恐れがあります。
- 棚板をセットするときは、棚受けダボにある「抜け防止の突起」を変形させないでください。棚板のガタつきの原因になります。

- 後ろ側の棚受けダボのつまめに、棚板をしっかりとはめ込む。
- 棚板を押さえながら、前側の棚受けダボを下から強く押し上げる。
つまめが棚板にはめ込まれ、“パチン”という音がするまで押し上げてください。
- 棚板にガタつきがないか、確認する。
ガタつきがある場合は、取り付け直してください。



扉開放防止部品の使い方

- 扉開閉防止部品は、地震などのゆれにより、ロック機構が動き、扉が開かなくなります。使用環境、または状況など（建物の構造・階数、吊戸棚の収納状態、振動の大きさ・性質）により、性能を十分に発揮できない場合がありますので、ご注意ください。なお、収納物の破損などの損害については、補償の対象になりません。
- 地震が終わり、揺れが止まると、自動的にロックが解除されます。ただし、収納物が扉を押した状態でロックされたままになっている場合は、収納物が破損しないように扉を奥へ静かに閉めてください。
- 扉を開ける際は収納物が出てくることもありますので、ご注意ください。

6. 収納アイテムの使い方ー吊戸棚

6.1. コンパクトボックス

洗顔、整髪、コンタクトレンズの装着などができるように鏡扉になっています。

● 使用上の注意



ぬれたものを収納しない。

扉やキャビネットのふくれの原因になります。



コンタクトレンズ用品、化粧品、クレンジングフォームなどがついたら、スポンジか柔らかい布に中性洗剤を含ませて拭き取る。

扉やキャビネットの変色・変質の恐れがあります。



鏡扉を開けたまま、洗顔などをしない。

頭などをぶつけてケガをする恐れがあります。



研磨材入りの洗剤・研磨粒子入りの洗淨具（不織布など）やタワシは使用しない。

擦り傷、引っかき傷がつく恐れがあります。



強酸性、強アルカリ性の液（トイレ洗淨剤・カビ取り剤など）、アンモニア系、シンナー、ベンジンなどの揮発系物質は使用しない。

鏡の表面、鏡の銀が腐食、変色、変質する恐れがあります。

鏡のお手入れ

汚れは、綿などの柔らかい布にガラスクリーナーを含ませて落とし、水を含んだ柔らかい布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で乾拭きしてください。

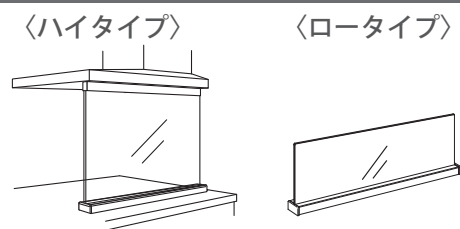
注意

- ・ガラスクリーナーを使う場合は、あらかじめ目立たないところで変質、変色しないことを確認してください。
- ・鏡に洗剤（ガラスクリーナーを含む）、洗淨剤を直接ふりかけないでください。鏡裏面に侵食し、鏡の銀が腐食、変色変質する恐れがあります。

7. その他の部材

7.1. フロントスクリーン

フロントスクリーンは、コンロから発生した油や煙がダイニング側へ流入するのを軽減します。



使用上の注意



禁止

金属タワシや粒子の粗いクレンザーでこすらない。
傷がつく恐れがあります。

●フロントスクリーン（ハイタイプ）



禁止

ダイニング側のガラス面にはガラスクリーナーを使わない。
フロントスクリーン（ハイタイプ）のダイニング側のガラス面は飛散防止フィルム貼りです。変質・変色する恐れがあります。

お手入れのしかた

汚れは、中性洗剤をスポンジまたは水を含んだ布につけて洗ってください。洗った後は、水を含んだ布で洗剤を拭き取り、その後、乾いた布で十分に水気を拭き取ります。

7.2. 照明器具

使用上の注意



接触禁止

照明器具は、使用中、使用直後は照明の表面温度が高くなっているので、素手で触らない。
やけどする恐れがあります。



禁止

LED 照明を長時間直視しない。
LED 照明は輝度が高く、指向性が強いので、目を傷める恐れがあります。



禁止

LED 照明を取り外したり、分解したりしない。
器具の破損や火災の恐れがあります。

LED 照明について

- ・ LED 照明は、約 4 万時間の点灯で、約 70%の照度になります。
- ・ LED 照明には光のバラつきがあるため、発光性・明るさが異なる場合があります。
- ・ 器具を使用中、近くでラジオやテレビを使用すると雑音が入る場合があります。雑音が入る場合、照明器具とラジオ、テレビの距離をできるだけ遠ざけるか、向きを変えてください。

お手入れのしかた

参 照 照明器具の専用取扱説明書

- ・ 明るく安全に使用していただくため、定期的（6カ月に1回程度）に清掃してください。仕上げに乾いた布でもう一度器具を拭いてください。
- ・ 汚れは、柔らかい布に薄めたせっけん水を含ませて、硬くしぼってから、拭き取ってください。その後、乾いた布でもう一度乾拭きしてください。

7. その他の部材

7.3. キッチンボード

マグネット対応キッチンボードはマグネットが取り付けられるパネルです。

マグネット製品を使用する場合、ペースメーカーやその他医療用電子機器類、精密な電子機器類に悪影響をおよぼす恐れがあります。ペースメーカーをご使用の方は必ず30cm以上離してご使用ください。※マグネット壁パネル単体は磁気を発していません。

注意

- ・市販のマグネット製品をお使いになる際は、表示されている耐荷重の25～35%程度になります。あらかじめ保持力の確認をお客様自身で行ってください。万一、磁石の落下によるケガおよび損害が発生した場合、また磁石の使用による化粧面の損傷は、当社およびその販売会社では責任を負いかねますのでご了承ください。
- ・マグネット対応キッチンボード表面の微細な凹凸、水気、汚れの状態、ご使用になるマグネットの仕様や面積によっては、同じボード内でも部分的にマグネットが滑りやすくなる場合があります。

使用上の注意

●キッチンボード



禁止

ボード部にテープ類や吸盤を取り付けない。

はがすときに、表面シートがはがれる恐れがあります。



禁止

ボード部に強い衝撃を与えない。また、硬いもの・鋭利なものを当てない。
傷などの損傷が生じる恐れがあります。



禁止

ボード部は粒子の粗いクレンザー類や金属タワシなどで、表面をこすらない。
傷がつく恐れがあります。



禁止

家庭用ワックス、漂白剤・硫酸、塩酸などの強酸、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤、強アルカリ、弱酸性洗剤を使用しない。
変色の原因や塗装がはがれる原因になる場合があります。



禁止

ボード部は油性ペン、ホワイトボード用マーカーなどを使用しない。
油性ペンの色が残る恐れがあります。

7. その他の部材

7.3. キッチンボード

●マグネット対応キッチンボード



禁止

ボード部にマグネットを長期間貼り付けたままにしない。
マグネットの色がボードに移る恐れがあります。



必ず実行

市販のマグネットを使用する場合は、マグネットがズリ落ちたり、吊り下げるものが落下しないか確認してから使用する。
マグネットが落下してケガをしたり、カウンターが破損する場合があります。



必ず実行

市販のマグネットを使用する場合は、ボード部に傷がつかないか十分に確認してから使用する。
市販のマグネットを使用する場合、ボード部に傷がつく恐れがあります。



必ず実行

マグネットを取り付けるときは、調理機器や電子レンジなどの離隔距離を守って設置する。
調理機器から 15cm 離してください。(間口 75cm 相当のトッププレートの場合は 7.5cm 以上)
電子レンジなどその他の機器の離隔距離については、ご使用の機種取扱説明書をご参照ください。



必ず実行

マグネットを取り付けるときは、水栓が当たらない位置であることを確認する。
マグネットや水栓の傷や破損、収納物が落下する恐れがあります。



必ず実行

市販のマグネットを使用する場合、収納物の重さに耐えられる保持力のマグネットを使用する。
マグネットの保持力の目安が、耐荷重の約 25 ~ 35% 程度になります。



必ず実行

市販のマグネットを使用する場合、マグネットの接する面が平らなマグネットを使用する。
滑りやすいマグネット、接する面が平らでないマグネットは、固定できない場合があります。



必ず実行

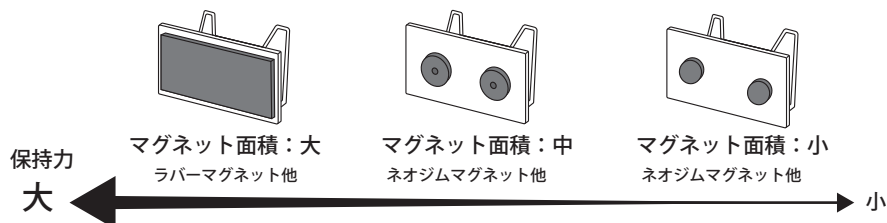
マグネット製品を取り付ける際は、取り付ける面をよく拭いてから取り付ける。
マグネット対応キッチンボードがぬれていたり、汚れがついたままマグネット製品を取り付けると、保持力が弱まり、落下の恐れがあります。



注意

マグネット製品はボード部に傷がつきにくい製品を使用する。
傷などの損傷、サビや破損の原因になります。
金属が直接当たるマグネット製品や硬質で強力なマグネット製品等はボード部に直接当たって傷がつきやすいためご注意ください。

MEMO 傷がつきにくく、保持力が高いため、下記のようなマグネットを推奨しています。





お手入れのしかた

キッチンボードの場合

- ・通常のお手入れは、綿などの柔らかい布で乾拭きしてください。
- ・汚れは、薄めた中性洗剤をスポンジなどに含ませて落とししてください。次に、水を含んだ布で洗剤を拭き取り、その後、乾いた布で乾拭きしてください。
- ・ボード間の目地はゴミや油がつきやすいので、こまめに汚れを拭き取ってください

マグネット対応キッチンボードの場合

定期的にボード表面をお手入れしてください。マグネットの接触面に汚れや異物があると、保持力の低下につながります。

●通常のお手入れ

水を含んだ布又は中性洗剤を付けた柔らかい布又はスポンジで汚れを落とししてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤を拭きとってください。最後に乾いた布で乾拭きしてください。

●月に一度のお手入れ

マグネット製品を取り付けている場合は、月に一度は取り外して接触面を清掃し、取り付け直してください。

注 意

- ・お手入れの際は、必ずすべてのマグネット製品を取り外してからお手入れしてください。マグネット部に洗剤がかかると、マグネットの保持力の低下の原因になります。
- ・汚れを長時間放置するとこびりついて落としにくくなるため、気づいたらお手入れしてください。
- ・長時間マグネットが接触していると、マグネットの色がパネルに移り、跡が残る場合があります。

8. こんなときは

8.1. Q & A

Q . 排水の流れが悪いです。

A . 次の点をご確認ください。

- ・シンクの浅型カゴまたはゴミカゴにゴミがたまっていますか？
- ・シンクの排水口周りが汚れていませんか？お手入れについては以下のページを参照してください。

参照 排水口周りのお手入れ方法 P.24~25

- ・排水管が汚れていませんか？集合住宅などで行う排水管洗浄については以下のページを参照してください。

参照 集合住宅などにおける集中洗浄（高圧洗浄）時の留意点 P.25

Q . 排水口が臭います。

A . 防臭器が汚れていませんか？お手入れについては以下のページを参照してください。

参照 排水口周りのお手入れ方法 P.24~25

Q . 排水口から「ゴボゴボ」音がします。

A . 流れる水の量が多いと、空気を巻き込んで音がすることがあります。異常ではありません。

Q . 開き扉がガタつきます。

A . 取っ手、または丁番や座を取り付けているねじがゆるんでいませんか？ねじがゆるんでいる場合は、⊕ドライバーで締め直してください。

Q . 引出しがきちんと閉まりません。

A . 隣接するキャビネットの引出し前板が当たっている場合は、引出し前板を調整してください。

参照 前板の調整のしかた P.26~27

Q . 害虫（ゴキブリ）が入ってきます。

A . ゴキブリは小さなすき間でも侵入できます。虫が好む環境（暗部、湿気、食べ物）をなるべくなくしましょう。

- ・食器などの後片付けは水滴を拭き取ってから収納する。
- ・開封した食品は樹脂容器等に入れる。
- ・ときどき扉を開放して換気する。

Q . ステンレスにもらいサビしてしまったらどうしたらいいですか？

A . ①サビた部分に小さく折りたたんだキッチンペーパーを載せて、その上からレモン汁を十分に含ませます。

- ②レモン汁が蒸発しないように、ラップフィルムをかけて放置します。軽いサビなら1日程度で除去できます。

Q . ステンレスに落ちにくい汚れ（水あかなど）がついてしまったらどうしたらいいですか？

A . お手入れについては以下のページを参照してください。

参照 ワークトップ、シンクのお手入れ P.18~21

Q . コンロやレンジフード、水栓金具などのお手入れ方法が知りたいです。

A . 機器関連商品については、それぞれ付属の説明書をご覧ください。

Q . シンクやカウンターの裏面が結露をおこしてキャビネット内に水滴が落ちてしまいます。また、キャビネット内やカウンター裏面にカビも発生しています。何か対策はありますか？

A . シンクやカウンター裏面の結露は、室内が高温多湿の状態で、冷たい水によりシンク表面が冷やされ、空気中の水蒸気が付着する現象です。ぬれた部分やカビは拭き取り、キャビネット内の換気、市販の除湿剤を用いて湿気の除去を行ってください。

システムキッチン保証書

※ お 客 様	お名前	様
	ご住所	
	電話番号	
※ 販 売 店	取扱販売店名・住所・電話番号	

※ お引き渡し日	年 月 日
シリーズ・品番	MXシリーズ
保証期間	(お引き渡し日から) 本体2年間 但し 電気・ガス機器など器具 1年間

ご販売店様へ 上記※印欄は必ず記入してお渡してください。

無料修理規定

本書はお引き渡し日から本書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店にお申しつけください。
 - (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼になれない場合には、当社修理相談窓口にご相談ください。
 - (ハ) この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し本書をご提示ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店または当社修理相談窓口にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の故意・過失または不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) 消耗部品（照明の管球、グローランプ、パッキン等）の取替えや修理、ストレーナーのごみ詰まり等による故障及び損傷
 - (ハ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ニ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）などによる故障および損傷
 - (ホ) 車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障および損傷
 - (ヘ) 仕上げの傷などで、お引き渡し時に申し出がなかったもの
 - (ト) 瑕疵によらない自然の磨耗、さび、かび、変質、変色、その他類似の事由による場合
 - (チ) 維持管理の不備による水漏れ、膨れ、汚れ、さび、給水管、排水管の詰まり等の不具合
 - (リ) 第三者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合
 - (ヌ) 犬・猫・鳥・鼠などの小動物や虫などの行為に起因する故障および損傷
 - (ル) 取付設置説明書に記載された方法以外の設置内容に起因する損傷や故障
 - (ヲ) 建築躯体の変形など対象商品本体以外の不具合に起因する故障および損傷
 - (ワ) 異常電圧や指定外の燃料・電源（電圧・周波数）の使用および異常水質による故障および損傷
 - (力) 契約時、実用化されていた技術では予防することが不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合
 - (ヨ) 保証期間経過後に申し出があったもの、または保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかったもの
 - (タ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障および損傷
 - (レ) 本書のご提示がない場合
 - (ソ) 保証書にお引き渡し年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合（領収書などで左記内容がわかる場合はその限りではありません）、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (ツ) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費
- 無料修理により取り外された部品・製品は、弊社の所有になります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 当社修理相談窓口は次頁をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます。場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社修理相談窓口にお問い合わせください。

パナソニックAWエンジニアリング株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座8丁目21番1号

● 廃棄処分のしかた

この商品を廃棄処分する場合は、必ず公的な許可を受けている処理業者にご依頼ください。

● 商品のお問い合わせ・修理のご相談

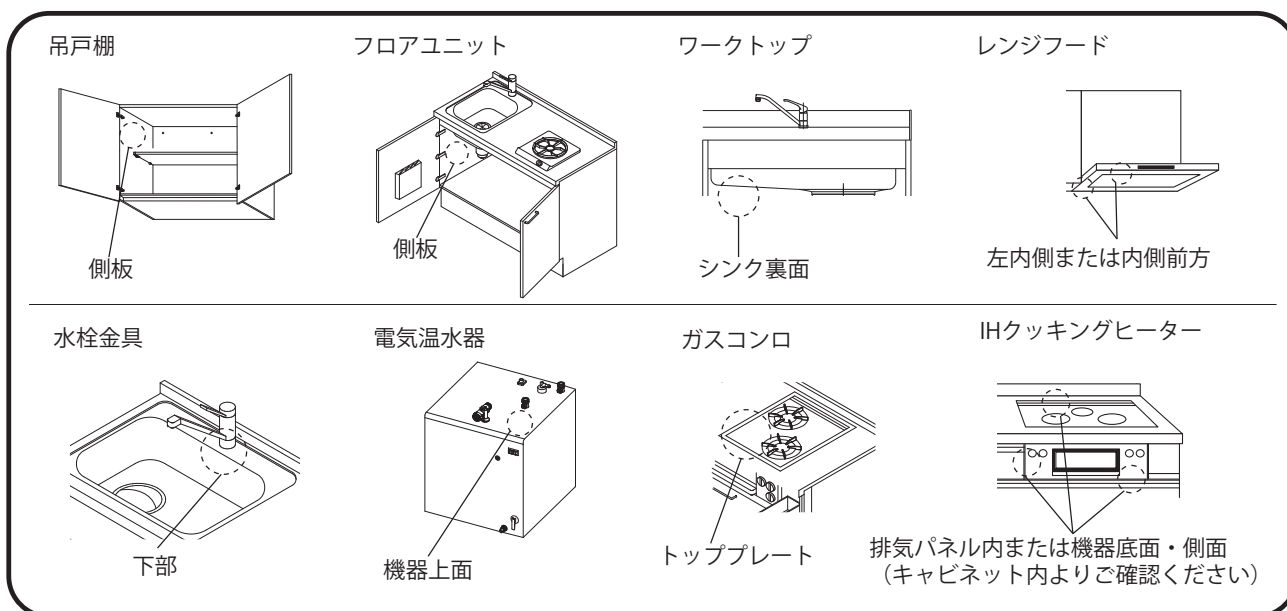
保証期間中は、調理機器、レンジフード、水栓などの関連商品についても保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。保証期間を過ぎていた場合は、診断をして修理できる場合はご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の保有期間：7年

当社は、本製品の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後7年保有しています。

■お電話の前に、商品に表示の品番をご確認ください。

品番表示位置 修理・交換のお問い合わせに際しては、あらかじめ品番を確認のうえお問い合わせいただくと、よりスムーズなご案内が可能となります。



本件を見て品番が分からない場合は機器の取扱説明書をご覧ください。

修理ご相談窓口

【受付時間】月曜～金曜（祝日除く）9:00～17:00

0120-263-026 (パナソニックAW エンジニアリング株式会社)

電話番号……050-1725-6628 (有料)

修理のご用命は

パナソニック製以外の機器の修理ご相談窓口

メーカー品は本体表示または機器付属の取扱説明書をご覧ください。

リンナイ(株)製 ガス機器	(株)ハーマン製 ガス機器	(株)パロマ製 ガス機器	(株)KVK製 水栓金具	富士工業(株)製 レンジフード	アイリスオーヤマ(株)製 IH機器	(株)LIXIL製 電気温水器
0120-054-321	0120-38-8180	0120-193-860	0120-474-161	0120-071-686	0800-170-7070	0120-179-400
【修理受付時間】 365日24時間	【修理受付時間】 365日24時間	【修理受付時間】 365日24時間	【修理受付時間】 平日 9:00～12:00 13:00～17:00 (夏季休暇・年末年始を除く)	【修理受付時間】 平日 9:00～12:00 (土・日・祝日・夏季休暇・ 年末年始を除く)	【修理受付時間】 9:00～17:00 (夏季休暇・年末年始を除く)	【修理受付時間】 平日 9:00～18:00 土日・祝日 9:00～17:00 (ゴールデンウィーク・ 夏季休暇・年末年始を除く)